

CROISSANT (REZEPTBUCH)

Zutaten

| Zutat | Menge | Prozent |
|--------------------------------|-----------------|--------------|
| Weizenmehl Type 550 | 10,000 kg | 100.00% |
| Livendo Crème de Levain | 0,400 kg | 4.00% |
| Pulso Tourier Plus | 0,150 kg | 1.50% |
| Butter | 1,200 kg | 12.00% |
| Zucker | 1,200 kg | 12.00% |
| Vollei | 0,500 kg | 5.00% |
| Salz | 0,180 kg | 1.80% |
| Fala Hefe für Süßteige | 0,500 kg | 5.00% |
| Wasser | 4,000 kg | 40.00% |
| | | |
| Gesamtgewicht | 18,130 kg | |

* Preise nur Richtwerte - Änderungen vorbehalten



Zubereitung

Teiglaufzeit/Massenlaufzeit: 4 + 4 Min.

Teigtemperatur: 24 °C

Teigruhe: 30 Min. im Froster. Danach mit einer einfachen Tour, dann mit einer doppelten tourieren.

Teigeinlage: 0,065 kg

Gare: Betriebsüblich

Ofentemperatur: 210 °C

Schwaden: am Anfang

Backzeit: 18 Min.

Vor dem Backen mit Eigelb abstreichen.